MagiKitch'n OUTDOOR

IMPORTANT POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Fournir les renseignements ci-dessous et conserver le présent manuel pendant la vie de l'appareil.

Modèle N° : _____

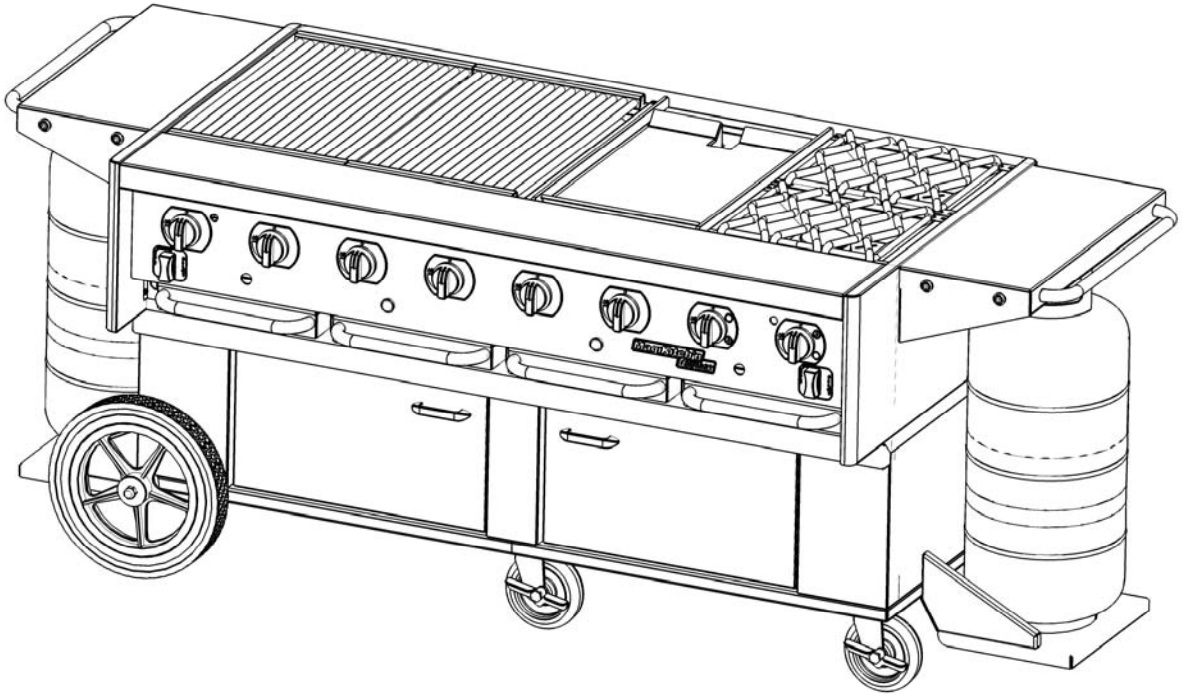
N ° de série : _____

FRANÇAIS

APPAREILS DE CUISSON EXTÉRIEUR RÉSIDENTIELS ET PROFESSIONNELS

Manuel d'installation & de fonctionnement

MKO30, MKO45 & MKO60



APPAREILS MODULAIRES DE CUISSON EXTÉRIEURS

NSF® DESIGN CERTIFIED CSA CERTIFIED

TABLE DES MATIÈRES

1. RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ 3
2. INSTRUCTIONS DE MONTAGE 6
2.1. Montage du châssis 6
2.2. Montage du châssis et de l'embase 8
3. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 9
3.1. Renseignements relatifs au gaz 9
3.2. Recherche de fuites 9
SCHÉMA DE L'APPAREIL 10
4.1. Fonctionnalités 10
5. FONCTIONNEMENT DE BASE 11
5.1. Instructions d'allumage des brûleur principaux 11
5.2. Instructions pour l'allumage des brûleur latéraux optionnels 12
5.3. Instructions pour l'arrêt de l'appareil 13
5.4. Nettoyage de l'appareil 13
5.5. Fonctionnement du tournebroche 14
5.6. Fonctionnement de la plaque à frire 16
6. OPTIONS ET ACCESSOIRES 16
7. GARANTIE 16
7.1. Non couverts par la garantie 16
7.2. Renseignements d'entretien importants 17

1. RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ

Afficher en évidence les instructions à suivre si un utilisateur sent une odeur de gaz. Cette information est disponible auprès du fournisseur de gaz.

MESURE DE SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER D'ESSENCE NI AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, réparation ou l'entretien incorrects de ce appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

AVERTISSEMENT

Il est possible que cet appareil soit équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution. Si c'est le cas, cet appareil doit être branché directement dans une prise à trois trous avec mise à la terre correcte. Ne pas couper ni enlever la broche de terre de cette fiche.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation extérieure, dans une zone bien aérée; il est interdit de l'utiliser dans un bâtiment, dans un garage ou un autre local fermé.

L'installation de cet appareil doit obligatoirement être conforme aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de ceux-ci, au « National Fuel Gas Code » ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au Code national d'installation des appareils à gaz, CSA B149.1, selon le cas.

L'appareil installé doit obligatoirement être raccordé à la terre conformément aux codes locaux ou, en leur absence, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, selon le cas.

L'appareil et son robinet de gaz doivent obligatoirement être débranchés de la canalisation d'arrivée de gaz pendant tout essai de pression du circuit quand les pressions d'essai sont supérieures à 3,5 kPa (0,5 lb/po^2).

L'appareil doit obligatoirement être isolé du circuit d'arrivée de gaz par la fermeture de son robinet manuel pendant un essai de circuit d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 3,5 kPa (0,5 lb/po^2).

Cet appareil professionnel doit obligatoirement être utilisé uniquement par des adultes formés à son fonctionnement.

Ne jamais obstruer le débit d'air de combustion ni d'aération de cet appareil, qui doit disposer de dégagements adéquats pour les ouvertures d'admission d'air dans sa chambre de combustion.

Verrouiller systématiquement les freins des roulettes pour éviter tout déplacement de l'appareil pendant son emploi. Sur le côté de la roulette, appuyer sur la pédale « ON » pour bloquer la roulette, et sur « OFF » pour la débloquer.

Cet appareil est prévu pour une installation mobile non permanente. Le maintien d'un dégagement adéquat (8 cm / 3 po minimum) devant l'appareil est obligatoire pour son entretien et son bon fonctionnement. N'utiliser que les pieds et les roulettes livrés avec l'appareil. Ne pas bloquer l'avant ni les côtés de l'appareil.

Si l’alimentation en gaz est assurée par une canalisation souple, contrôler celle-ci avant chaque utilisation. Si une abrasion ou une usure excessive sont visibles, ou si la canalisation est endommagée, celle-ci doit obligatoirement être remplacée avant l’utilisation de l’appareil.

Cet appareil est équipé d’un détendeur qui limite le débit en gaz vers les brûleurs principaux.

Ne pas laisser de poussières ou de matières étrangères pénétrer dans les raccords de la canalisation de gaz quand ceux-ci ne sont pas branchés au circuit d’alimentation en gaz.

Les bouteilles de propane utilisés avec cet appareil doivent obligatoirement être fixées correctement pour les empêcher de bouger ou de basculer, et orientées conformément aux instructions et consignes de sécurité qui y figurent.

Les canalisations de gaz souples doivent être placées de manière à empêcher les contraintes sur les raccords, et doivent permettre la dilatation, la contraction, les vibrations et les secousses. Toutes les canalisations de gaz doivent être disposées de manière à ne pas obstruer la circulation, des personnes ni des véhicules.

Les bouteilles de propane utilisées avec cet appareil doivent obligatoirement être installées conformément aux codes locaux ou, en l’absence de ceux-ci, à la norme ANSI/NFPA58 « Storage and Handling of Liquid Petroleum Gas » (entreposage et manutention de gaz de pétrole liquide) ou la norme CSA B149.1 Code d'installation du gaz naturel et du propane.

Les bouteilles de propane utilisées avec cet appareil doivent obligatoirement être et porter un marquage conformes aux caractéristiques du « Department of Transportation (DOT) » *(département des transports)* des États-Unis d’Amérique relatives aux bouteilles de propane, et aux caractéristiques des bouteilles de GPL des Normes nationales du Canada CAN/CSA-B339, relative aux Bouteilles, sphères et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses.

Il est interdit d’entreposer des bouteilles de GPL dans un compartiment de l’appareil non prévu à cet effet. L’entreposage non autorisé de bouteilles risque d’entraîner une explosion, un incendie ou des blessures.

Les bouteilles de GPL ne doivent pas être laissées dans des zones chaudes (véhicule fermé, coffre ou plein soleil, par ex.).

Dans le cas d’une bouteille de GPL éloignée, le circuit d’amenée de gaz doit obligatoirement être conforme aux sections et dispositions applicables de Z83.11 CSA1.8 (édition en vigueur).

Si l’appareil n’est pas livré avec une bouteille de GPL, les bouteilles de GPL utilisées avec cet appareil doivent obligatoirement être munies d’un robinet de sortie Type 1 et d’un dispositif de sécurité en communication directe avec l'espace libre de la bouteille. Le circuit d’alimentation de la bouteille doit obligatoirement être disposé de manière à permettre l'évacuation des vapeurs, et la bouteille doit obligatoirement être munie d’un col de protection du robinet.

Les bouteilles de GPL doivent obligatoirement être entreposées dans un local bien aéré, hors d'atteinte des enfants.

Il est interdit d’entreposer des bouteilles de GPL débranchées dans un bâtiment, un garage ou un autre local fermé. La sortie du robinet doit obligatoirement être munie d’un capuchon protecteur si le robinet est équipé d’un dispositif de raccordement de Type 1.

En dehors des périodes d’utilisation de l’appareil, son alimentation en gaz doit obligatoirement être fermée au niveau de la bouteille d’alimentation.

La température minimale pour le bon fonctionnement de cet appareil est 10 °C (50 °F).

Cet appareil est prévu pour être installé à un emplacement incombustible uniquement. Ne pas mettre cet appareil sous des surfaces combustibles non protégées.

N’utiliser qu’avec le détendeur et les canalisations livrées avec cet appareil. N’utiliser que des pièces de rechange MagiKitch’n.

Si les rampes ou les brûleurs ne s'allument pas, ou ne s’éteignent pas, ne pas continuer à utiliser cet appareil. Fermer l’alimentation en gaz et faire contrôler ou réparer l’appareil avant de le remettre en service.

Ne pas utiliser l’appareil par vent fort. Les vents forts risquent d’avoir un effet négatif sur les performances des brûleurs.

Si vous sentez une odeur de gaz, arrêtez de vous servir de l’appareil et fermez son robinet de gaz. Faire rechercher une éventuelle fuite de gaz par un technicien compétent, et faire effectuer les réparations nécessaires avant la remise en service de cet appareil.

Le propane est extrêmement inflammables et plus lourd que l’air. Le traiter avec la prudence et le respect qu’il mérite.

Pendant son fonctionnement, il est normal que les surfaces de cet appareil chauffent; elles risquent de causer des brulures. Ne pas toucher un appareil chaud sans vêtements de protection. Laisser refroidir l’appareil avant tout nettoyage ou démontage.

Faire preuve de prudence en déplaçant l’appareil. Une manipulation imprudente, une vitesse excessive ou un roulage sur un sol non plat risquent de l’endommager et (ou) de causer des blessures.

L’entreposage de cet appareil à l’intérieur n’est autorisé que si les bouteilles de propane sont débranchées et en sont retirées.

Pour l’entretien, communiquer avec le service technique de MagiKitch’n au 1-603-225-6684. Toute installation ou entretien non effectuée par une entreprise ou une personne non agrée par MagiKitch'n risque d'entraîner l’annulation de la garantie.

2. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

2.1. Montage du châssis

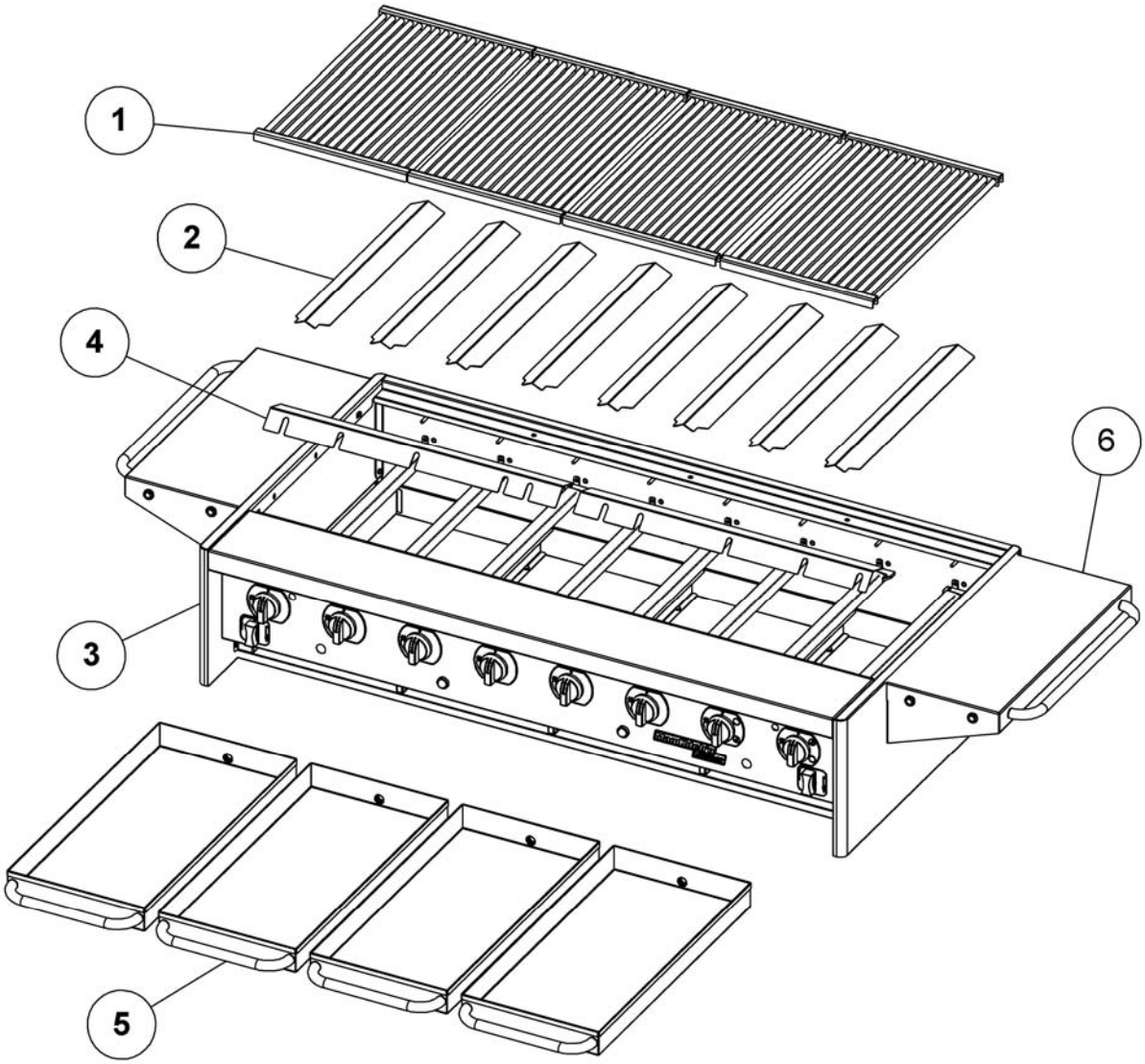


FIGURE 1

Ces pièces sont comprises avec le paquet du gril; un montage est nécessaire, voir les Figure(s)1 et 2 :

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES DU CHÂSSIS				
REPÈRE	**DESCRIPTION**	**QTÉ MKO30**	**QTÉ MK045**	**QTÉ MK060**
1	GRILLES DE CUISSON	2	3	4
2	DIFFUSEURS DE CHALEUR	4	6	8
3	CHÂSSIS	1	1	1
4	COUVRE-RAMPE(S)	1	2	2
5	BACS À EAU	2	3	4
6	ÉTAGÈRE DE SERVICE	1	2	2
7	DÉTENDEUR	1	2	2

A. Retirer les cerclages de l'emballage.

B. Retirer le couvercle de la boîte, identifier le numéro de série sur la plaquette signalétique et l'inscrire sur la couverture du présent manuel pour référence.

C. Retirer la ou les grilles de cuisson (1) de l'appareil et les mettre de côté.

D. Sortir les sachets de pièces se trouvant sous la grille de cuisson et les déballer. ***NOTA : Les pièces en inox pourront être protégées par un film de plastique, qui devra être enlevé avant l'allumage.***

E. Retirer le ou les bacs à eau (5) du châssis (3) et les mettre de côté.

F. Soulever le châssis (3) de la palette et le mettre de côté.

G. Retirer les éventuels sangles ou cerclages servant à maintenir les diffuseurs de chaleur (2) et les couvre-rampes (4) en place.

H. Pour les grils prévus pour être placés sur des plans de travail, ou encastrés, le châssis peut maintenant être installé conformément aux renseignements sécuritaires figurant à partir de la page 3 du présent manuel.

Nota : Dans le cas des appareils commandés avec l'embase mobile, consulter le chapitre Montage de l'embase du châssis avant d'aller plus loin.

I. Mettre le ou les couvre-rampes (4) sur le ou les supports de rampe de manière à couvrir le(s) rampe(s), voir la figure 2. Des échancrures pratiquées dans les couvre-rampe (4) permettent de passer autour des supports et des tiges à étincelles des allumeurs.

J. Mettre les diffuseurs de chaleur (2) sur les axes de support avant et arrière, au-dessus de chaque brûleur.

M. Mettre le(s) bac(s) à eau (9) dans le châssis (6).

K. Pour installer le(s) bac(s) à eau (5), les glisser dans le châssis ; ils reposent sur le plancher de l'ensemble.

L. Mettre la (les) grille(s) (1) de cuisson sur le châssis. Les supports de grille font partie intégrante du châssis.

Nota : Les modèles encastrables ne sont pas nécessairement munis d'étagères (6).

M. Monter le détendeur sur le raccord de tuyau ¼ pouce NPT à l'arrière de l'appareil. Les modèles prévus pour une alimentation de gaz fixe sont livrés avec un détendeur.

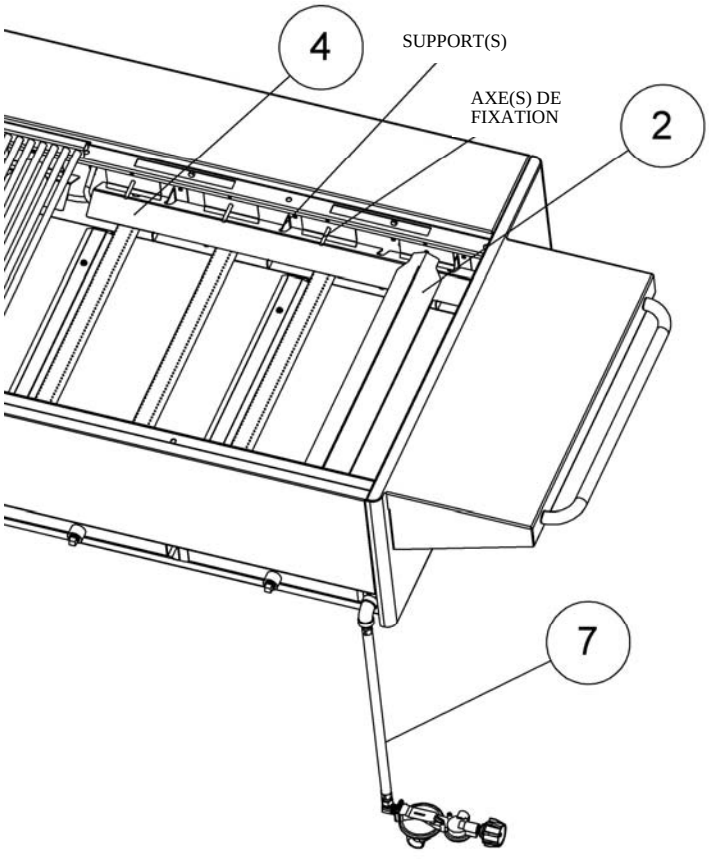


FIGURE 2

2.2. Montage du châssis et de l'embase

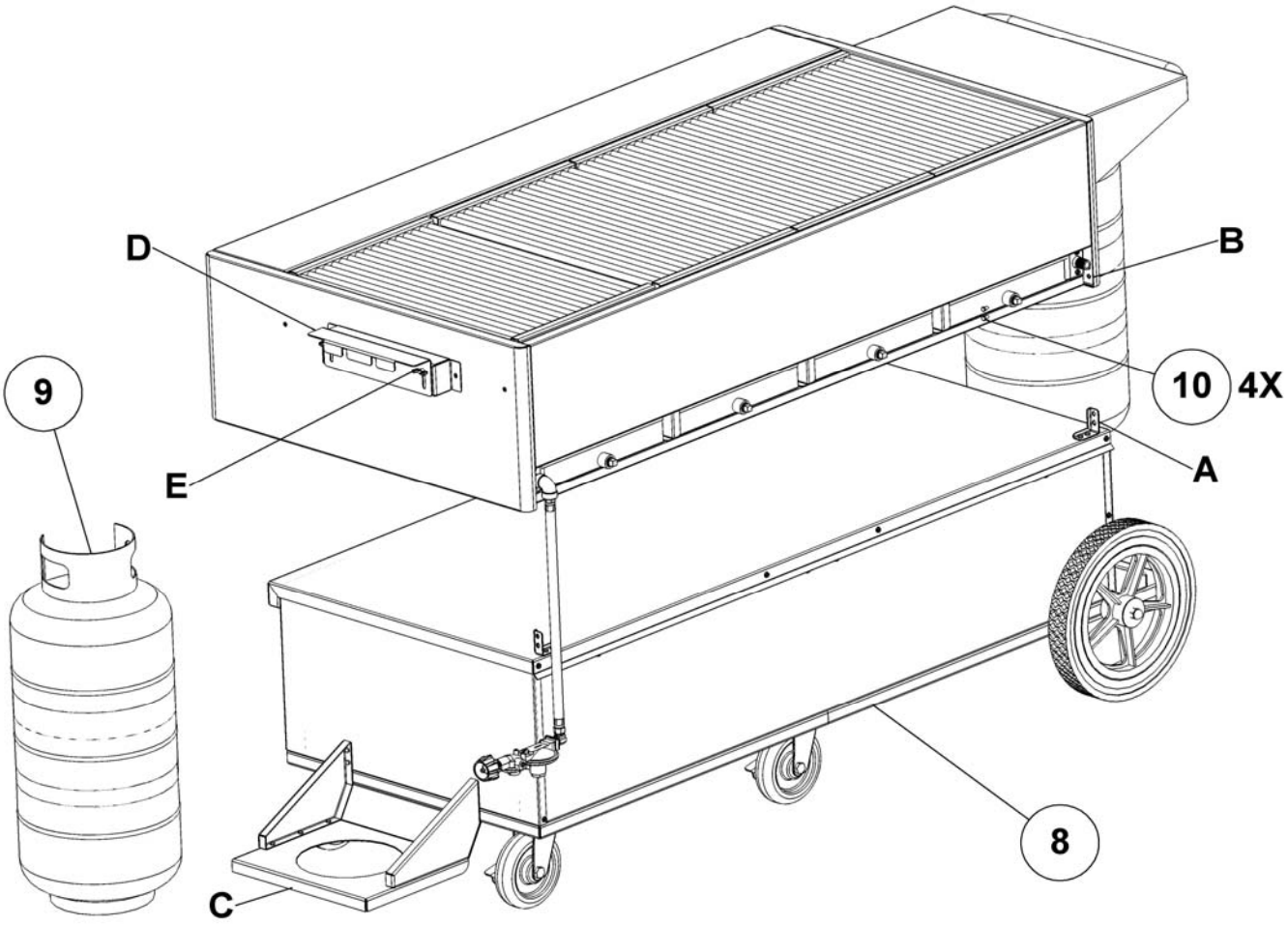


FIGURE 3

Nota : L'étagère de service n'est pas représentée à la figure 3 par souci de clarté.

LÉGENDE DU CHÂSSIS ET DE L'EMBASE DE L'ARMOIRE, FIGURE 3	
REPÈRE	**DESCRIPTION**
8	EMBASE MOBILE (REPRÉSENTÉE AVEC DES ROULETTES « EZROLL » EN OPTION)
9	BOUTEILLE DE PROPANE, VERTICALE (18 kg / 40 lb)
10	VIS INOX 1/4-20 UNC À TÊTE 6 PANS
A	SUPPORT DU CHÂSSIS
B	FILETS RAPPORTÉS 1/4-20 UNC
C	SUPPORTS INFÉRIEURS DE BOUTEILLE
D	SUPPORT SUPÉRIEUR DE BOUTEILLE
E	ÉCROU PAPILLON 1/4-20 UNC

A. Mettre le châssis sur son embase de manière que les trous de passage des supports (A) soient alignés avec les filets rapportés de ¼-20 (B) du châssis.

B. Fixer le châssis à son embase à l'aide des vis de ¼-20 fournies, et bloquer celles-ci de 1 à 2 tours après qu'elles soient serrées à la main pour assurer la bonne fixation de l'assemblage.

C. S'assurer que les écrous papillons de ¼-20 (E) sont suffisamment desserrés pour laisser monter et descendre librement les supports de bouteille (D).

D. Mettre le cercle inférieur de la bouteilles, ou des bouteilles, de propane (9) dans le(s) trou(s) prévu(s) à cet effet sur le support (C). Tout en maintenant la bouteille solidement, passer son collier supérieur (9) dans les fentes du support (D). Serrer le ou les écrous papillon de ¼-20 UNC (E) pour bloquer le(s) support(s) de bouteille(s).

E. Visser le(s) détendeur(s) (7) sur les filetages des raccords en haut de la bouteille (9). Le raccord QCC1 vert du tuyau complet doit être serré à la main sur le filetage du raccord.

3. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Nota : Cet appareil est destiné à fonctionner avec une bouteille agréée de propane indépendante d'une capacité minimale de 18 kg (40 lb).

L'installation de l'appareil est autorisée avec un dégagement minimal nul entre ses côtés et son arrière d'une part, et des parois incombustibles d'autre part, dans des zones incombustible. Cet appareil n'est pas prévu pour une installation dans une construction combustible.

Important - S'assurer que le tuyau du détendeur est monté correctement avant de continuer. Pour les appareils encastrés, ou ceux ayant une alimentation en gaz fixe, s'assurer que le détendeur fourni a bien été monté.

Si les codes locaux l'exigent, la canalisation de mise à l'air libre du détendeur doit être reliée à l'extérieur. En absence de codes locaux, la canalisation de mise à l'air libre doit être conforme au ***« National Fuel Gas Code » ANSI Z223.1/NFPA54***, au ***Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1*** ou au ***Code d'installation du propane CAN/CGA-149.2,*** selon le cas.

3.1. Renseignements relatifs au gaz

Les exigences de votre appareil en matière de source d'énergie se trouvent sur la plaquette signalétique fixée à la paroi latérale intérieure.
Les dimensions des orifices sont calculées pour un débit de gaz correct afin d'assurer la valeur nominale en BTU/heure pour chaque modèle. La pression au détendeur doit obligatoirement être mesurée et réglée avant la mise en service de l'appareil, après l'installation, et en cas de doute sur le rendement de l'appareil. Les valeurs de pression (d'admission et d'alimentation) se mesurent aux points d'essai de pression fournis.

RENSEIGNEMENTS RELATIFS AU GAZ			
Type de gaz	**BTU/h (kW) par brûleur principal**	**BTU/h (kW) par brûleur latéral**	**Pression à la rampe tous modèles**
Gaz naturel	20 000 (5,86)	25 000 (7,33)	101 mm CE (4 po)
Propane			254 mm CE (10 po)

3.2. Recherche de fuites

Une fois le raccordement au gaz et l'installation terminés, une recherche de fuite de gaz est obligatoire avant la mise en service. Mettre tous les robinets des brûleurs en position Arrêt (« Off »). Enduire tous les raccords des canalisation de gaz d'une solution d'eau savonneuse (ou d'un liquide révélateur de fuites du commerce). Allumer les rampes seules conformément aux instructions d'allumage du chapitre 6, et vérifier l'absence de bulles ou de mousse au niveau de tous les raccords du circuit. En cas de présence d'une fuite, fermer immédiatement le robinet d'arrivée de gaz et prendre contact avec votre revendeur, un concessionnaire pièces et entretien autorisé ou le fabricant. Si aucune fuite n'est constatée, l'appareil est prêt à l'emploi. Continuer d'appliquer les instructions d'allumage du chapitre 5.

4. SCHÉMA DE L'APPAREIL

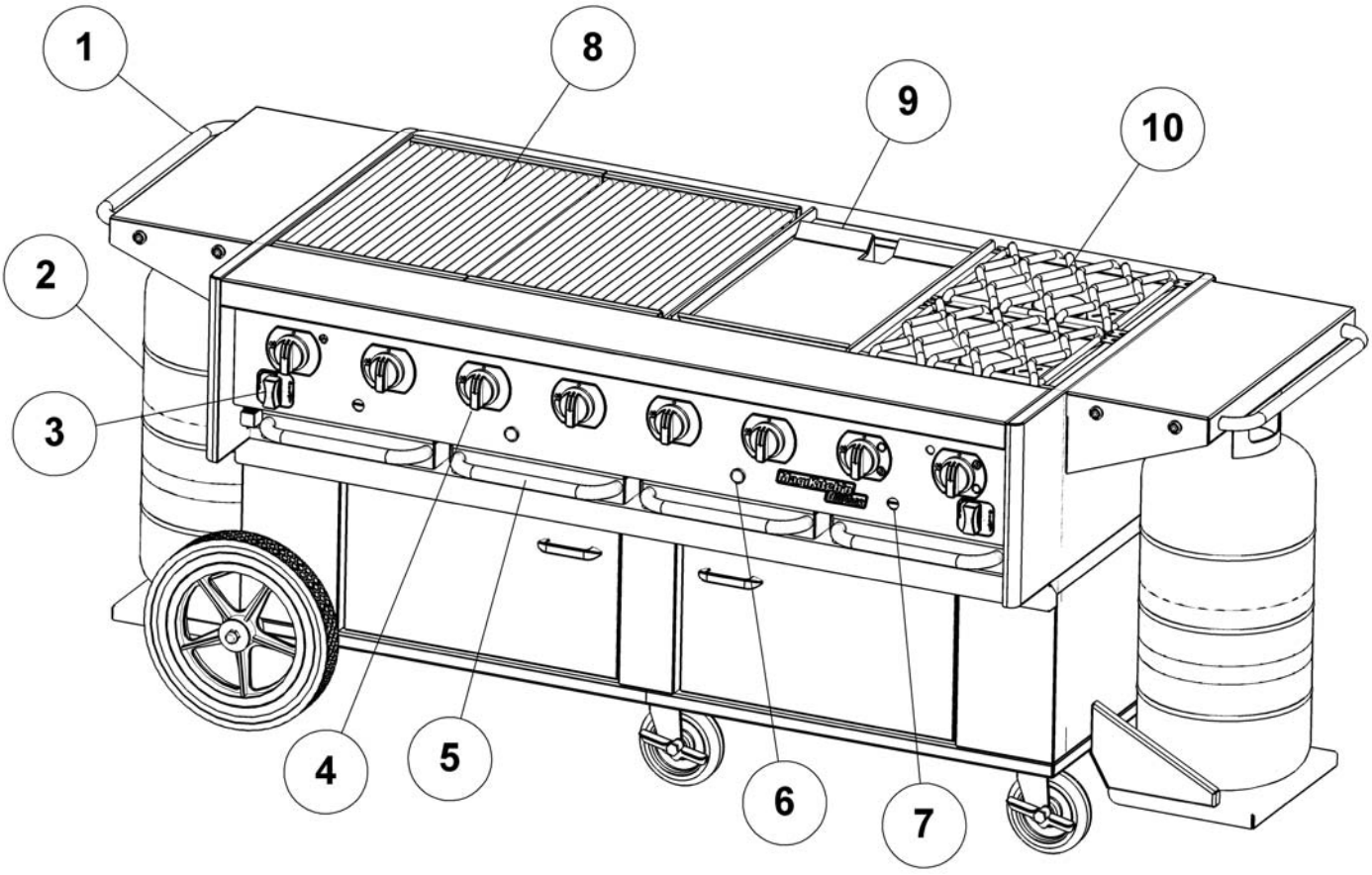


FIGURE 4

4.1. Fonctionnalités

Le schéma ci-dessus présente certains des composants fonctionnels de votre appareil (voir la figure 4).

1. **Tablette de service**
   Les tablettes de service sont fixes; elles sont montées de série sur les modèles équipés d'une embase mobile.

2. **Bouteille de propane indépendante**
   Les bouteilles de propane utilisés avec cet appareil doivent obligatoirement être fabriquées et porter un marquage conforme aux caractéristiques du « Department of Transportation (DOT) » (département des transports) des États-Unis d'Amérique relatives aux bouteilles de propane, et aux caractéristiques des bouteilles de GPL des Normes nationales du Canada CAN/CSA-B339, relative aux Bouteilles, sphères et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses.

3. **Bouton de veilleuse, I/O (marche/arrêt)**
   En position « Marche », ce bouton alimente en gaz les rampes de veilleuse et les brûleurs principaux. Les modèles 45 et 60 sont munis de 2 boutons de veilleuse, de part et d'autre de l'appareil.

4. **Robinet des brûleurs principaux, arrêt/marche/ralenti**
   Alimente les brûleurs principaux en gaz. Ce robinet ne doit être sur la position « Marche » que si les rampes de veilleuse sont allumées et leurs flammes vérifiées. Ces boutons peuvent également servir pour le(s) robinet(s) des brûleurs latéraux (12), le cas échéant (voir la figure 5).

5. **Bacs à eau (bouchon de vidange en option)**
   Les bacs à eau, quand ils sont remplis d'eau, réduisent les feux de graisse et rendent le nettoyage plus facile.

6. **Allumeur de rampe de veilleuse**
   Allumeur sur piles pour la rampe de veilleuse.

7. **Allumeur pour brûleur latéral (le cas échéant)**
   Dispositif d'allumage sur piles pour les brûleurs latéraux avant et arrière (séparément).

8. **Grille(s) de cuisson (en inox)**
   Ces grilles sont livrées de série avec l'appareil.

9. **Plaque à frire chromée (en option)**

   L'option plaque à frire se monte à la place d'une des grilles de cuisson, au choix.

ATTENTION :

Ne jamais retirer une plaque à frire ou grille de cuisson chaude; toujours laisser la surface de cuisson revenir à la température ambiante. Le non-respect de cette consigne risque de causer une blessure grave, ou la mort.

10. **Brûleur(s) latéraux avant et arrière (en option)**
    Peuvent ne pas être disponibles selon la région..

5. FONCTIONNEMENT DE BASE

Remplir les bacs à eau jusqu'à 1 cm du bord (l'eau empêche les feux de graisse, rend le nettoyage plus facile et empêche le dessèchement des aliments cuits). Remettre de l'eau dans les bacs quand il n'en reste plus que 1 cm. L'absence d'eau dans les bacs à eau cause des feux de graisse et annule la garantie.

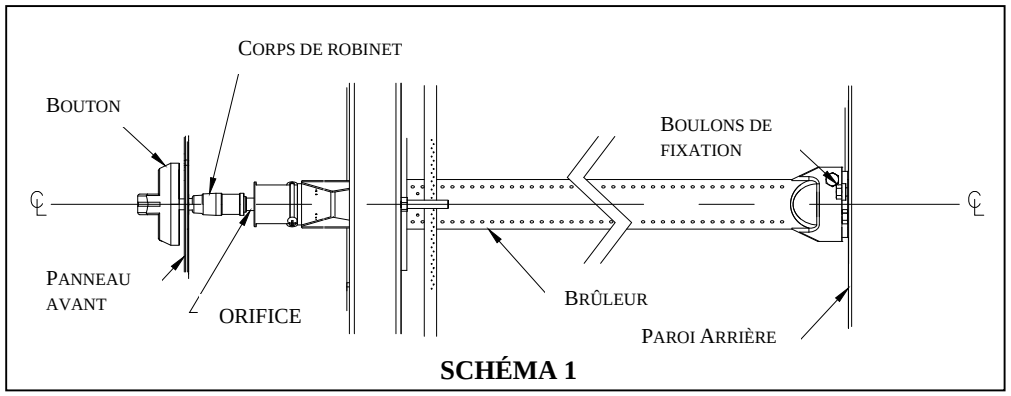


SCHÉMA 1

5.1. Instructions d'allumage des brûleur principaux

Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que tous les boutons de gaz sont sur la position « Arrêt » (0); ne procéder à l'allumage que si tous les robinets sont fermés. Si l'appareil est équipé d'une hotte, s'assurer que celle-ci est en position ouverte. Il est extrêmement important que les brûleurs principaux soient montés correctement dans l'appareil, et que leurs orifices soient montés et alignés correctement par rapport aux brûleurs principaux. Les brûleurs principaux doivent être fixés solidement à chaque extrémité, et les orifices installés correctement dans les brûleurs (voir le schéma 1). L'orifice doit être parfaitement centré et dirigé directement dans le tube du brûleur. La mauvaise installation d'un embout d'orifice ou d'un brûleur principal risque de diminuer les performances de l'appareil, ou de causer un danger. Pour toute question

concernant l'installation d'un brûleur ou d'un orifice, communiquer avec une entreprise d'entretien compétente, ou avec l'usine MagiKitch'n pour assistance.

A. Ouvrir le robinet de gaz de la bouteille de propane (2). Mettre le bouton de veilleuse (3) sur la position « Marche » (I). Appuyer sur le bouton de l'allumeur des rampes (6) jusqu'à ce que le tube de veilleuse soit allumé; on doit entendre un « clic » sonore.

Nota : Si l'allumeur ne clique pas, cela peut indiquer qu'il n'y a pas de pile dedans, ou que celle-ci est déchargée.

B. Vérifier la présence d'une flamme sur la rampe de veilleuse, en regardant par le trou (11). Ce trou peut également servir à allumer la rampe avec une allumette ou un allume-gaz. Vérifier que la rampe est bien allumée sur toute sa longueur. Si le(s) rampe (s) ne s'allument pas ou ne restent pas allumées, fermer l'alimentation en gaz et ne pas se servir de l'appareil. Attendre 5 minutes avant toute tentative d'allumage de l'appareil.

C. Une fois la présence de flamme sur la rampe de veilleuse confirmée, mettre le robinet du brûleur principal désiré (4) sur la position « Marche » (I) et vérifier son bon allumage avant de passer au brûleur suivant. Chaque rampe de veilleuse peut allumer 4 brûleurs principaux. Après l'allumage de chaque brûleur, on peut régler son bouton à la demande (voir le schéma 2).

Attention danger
Si les rampes ou les brûleurs ne s'allument pas, ou ne s'éteignent pas, fermer l'arrivée de gaz et arrêter l'utilisation de l'appareil. Appeler un une entreprise d'entretien compétente pour corriger le problème.

5.2. Instructions pour l'allumage des brûleur latéraux optionnels

Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que tous les boutons de gaz sont sur la position « Arrêt »; ne continuer que quand ils sont tous fermés. Si l'appareil est équipé d'une hotte, s'assurer que celle-ci est en position ouverte. Voir la figure 5 pour les instructions ci-dessous, sauf indication contraire.

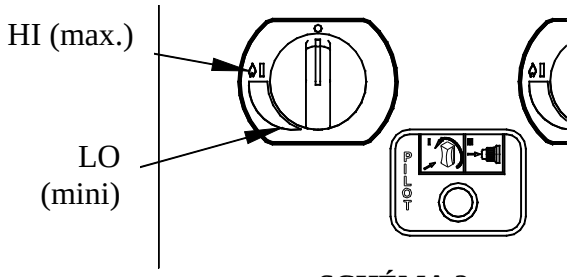


SCHÉMA 2

A. Ouvrir le robinet de gaz de la bouteille de propane (2).

B. Mettre le bouton de veilleuse (3) sur la position « Marche » (I).

C. Mettre le bouton de veilleuse (12) sur la position « Marche » (I). Une flamme dans un cercle indique le brûleur (avant ou arrière) géré par le robinet.

Nota : Si l'appareil n'est pas équipé de brûleurs latéraux optionnels, alors le(s) bouton(s) (12) sont des boutons de brûleurs supplémentaires.

D. Appuyer sur le bouton d'allumage (7) jusqu'à ce que le brûleur latéral désiré soit allumé; l'allumeur doit émettre un « clic ».

Nota : Si l'allumeur ne clique pas, cela peut indiquer qu'il n'y a pas de pile dedans, ou que celle-ci est déchargée.

E. Vérifier le bon allumage du brûleur latéral désiré (10) (voir la figure 4). Une flamme doit être visible sur la totalité de la circonférence d'un brûleur pour que celui-ci fonctionne bien. Si le(s) brûleur(s) latéraux ne s'allument pas ou ne restent pas allumés, fermer l'alimentation en gaz et ne pas se servir de l'appareil. Attendre 5 minutes avant toute tentative d'allumage de l'appareil. Après l'allumage de chaque brûleur latéral, on peut régler son bouton à la demande (voir le schéma 1).

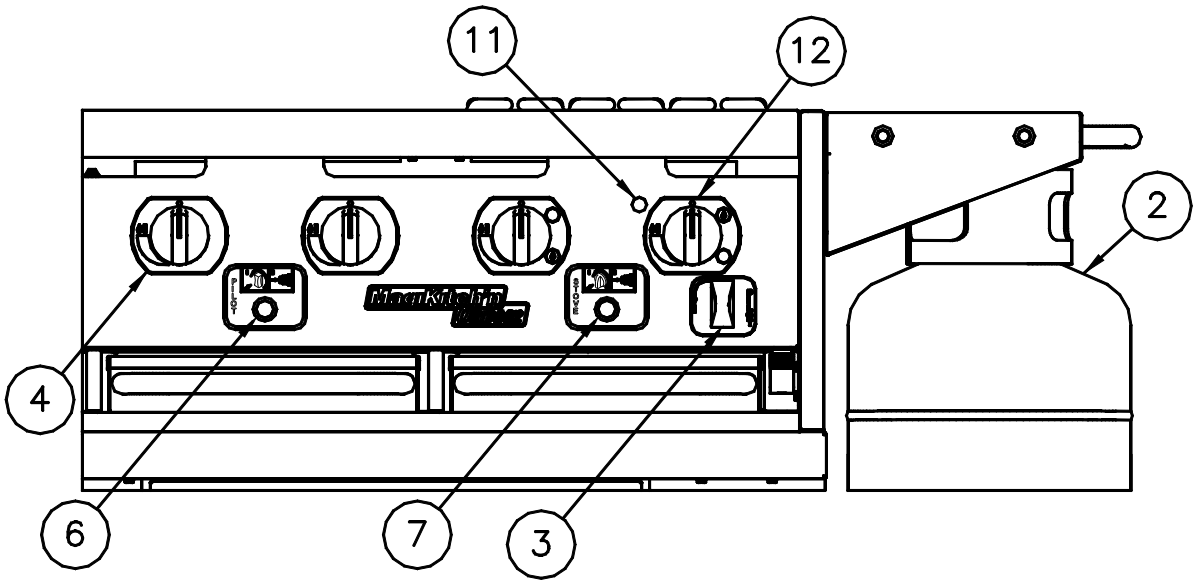


FIGURE 5

5.3. Instructions pour l'arrêt de l'appareil

Pour arrêter l'appareil en toute sécurité, effectuer les tâches ci-dessous dans l'ordre indiqué :

A. Mettre tous les boutons (4) des brûleurs principaux ou des brûleurs latéraux (12) sur la position « Arrêt » (0).
B. Mettre le(s) bouton(s) (3) de veilleuse sur la position « Arrêt » (0).
C. Fermer le robinet de la bouteille de propane (2). Voir la figure 5.

5.4. Nettoyage de l'appareil

L'appareil doit être nettoyé à la fin de chaque utilisation pour maintenir son bon fonctionnement et son aspect. Une accumulation de graisse et d'autres résidus peut causer un mauvais fonctionnement, voire une défaillance de l'appareil.

Laisser l'appareil revenir à la température ambiante avant d'effectuer le nettoyage comme indiqué ci-dessous. Il est également recommandé de porter des protections oculaires et des gants résistant à l'huile lors du nettoyage de cet appareil.

Avant toute intervention de réparation, de nettoyage ou d'entretien quotidien sur l'appareil, fermer le gaz et débrancher son alimentation en gaz, ainsi que son alimentation électrique, le cas échéant.

Grille de cuisson :

A. Si possible utiliser une brosse à grille agréée pour éliminer les résidus de la grille de cuisson. Les résidus tombent dans les bacs à eau sous le(s) diffuseur(s) de chaleur.
B. Retirer la ou les grilles de cuisson et en éliminer la graisse et les résidus à l'aide d'eau savonneuse chaude. L'emploi d'une brosse à poils durs ou d'un tampon en matière plastique est recommandé pour le nettoyage; ne pas utiliser de tampons en laine d'acier ni de tampons abrasifs, qui abimeraient la finition du métal.
C. Rincer soigneusement la grille de cuisson à l'eau froide pour en éliminer les résidus de savon.

ATTENTION :

Ne jamais entreprendre de retirer une pièce, quelle qu'elle soit, de l'appareil quand il est chaud; toujours le laisser refroidir à la température ambiante. Le non-respect de cette consigne risque de causer une blessure grave, ou la mort.

Diffuseur(s) de chaleur du (des) brûleurs: (Peu ou pas de nettoyage nécessaire, en raison de la température de fonctionnement élevée.)

A. Retirer le(s) diffuseur(s) de chaleur de leurs axes de support.
B. Éliminer les résidus de toutes leurs surfaces à l'aide d'un tampon de nettoyage.
C. Remettre les diffuseur(s) de chaleur sur leurs axes de support.

Parois intérieures :

A. Déposer la ou les grille(s) de cuisson, le(s), le(s) diffuseur(s) de chaleur et le(s) couvre-rampe(s) de veilleuse.
B. Nettoyer les parois intérieures à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'une brosse à poils durs ou d'un tampon en plastique. Veiller à ne pas laisser d'eau pénétrer dans les brûleurs principaux ni dans les rampes de veilleuse. Ne pas nettoyer sous pression.
C. Rincer les surfaces à l'eau froide et sécher avec un chiffon non pelucheux.
D. Remettre à leur place les pièces déposées.

Parois extérieures du châssis et de l'embase :

Les surfaces externes sont en inox poli.

A. Nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux ou d'une serviette non pelucheux, et d'un produit de nettoyage agréé pour l'inox.
B. Éliminer le produit de nettoyage à l'aide d'une serviette ou d'un chiffon propre.

Bacs à eau :

A. Si les bacs sont munis du bouchon de vidange (en option), vidanger l'eau qu'ils contiennent dans un récipient résistant à la graisse. En l'absence de bouchons de vidange, sortir avec précaution le(s) bac(s) à eau de l'appareil et vider l'eau qu'ils contiennent dans un récipient résistant à la graisse.
B. Nettoyer les surfaces internes et externes du ou des bacs à l'eau chaude savonneuse avec une brosse à poils durs ou un tampon de nettoyage en plastique.
C. Rincer à l'eau froide et essuyer avec un chiffon doux non pelucheux ou une serviette.
D. Remettre le(s) bac(s) à eau à leur place.

5.5. Fonctionnement du tournebroche

Certains appareils peuvent être équipés d'un tournebroche (en option); on trouvera ci-dessous des conseils de fonctionnement pour celui-ci.

Le tournebroche est disponible en une seule longueur (75 cm/30 pouces); il se monte indifféremment du côté gauche ou droit de l'appareil. Un seul tournebroche à la fois se monte sur l'appareil.
Le tournebroche est prévu pour une charge maximale de 11 kg (25 lb); une charge supérieure risque de cause un mauvais fonctionnement, voire une défaillance du moteur.
Pour le montage du tournebroche, procéder comme suit (voir la figure 6 sauf indication contraire).

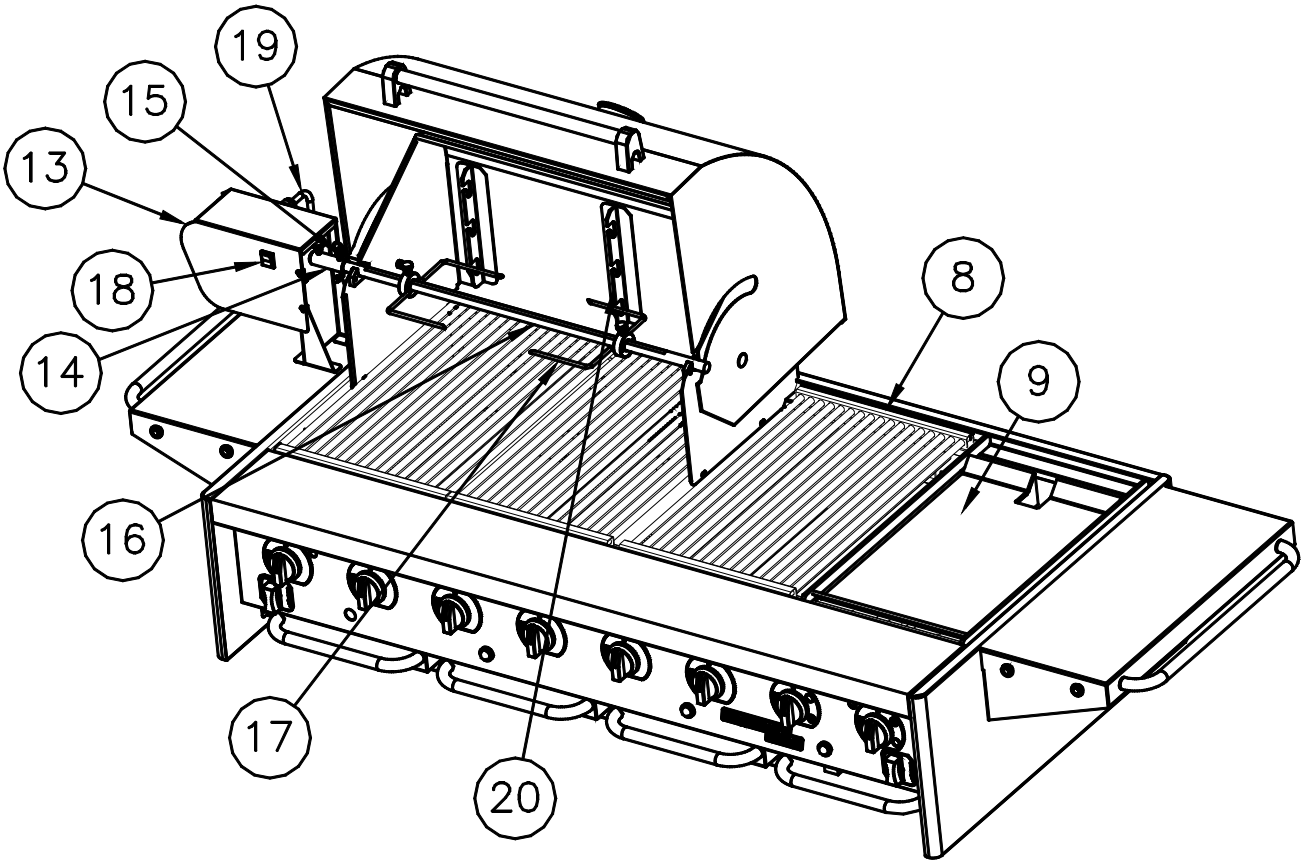


FIGURE 6

Le boîtier du moteur (13), à gauche sur le dessin, se fixe à l'étagère de service par des vis à tête 6 pans. Il se démonte pour rangement à l'aide d'outils simples. Le tournebroche est représenté monté sur la figure 6; la légende ci-dessous identifie les pièces pour référence.

LÉGENDE DU TOURNEBROCHE - FIGURE 6	
REPÈRE	**DESCRIPTION**
8	GRILLE DE CUISSON EN INOX
9	PLAQUE À FRIRE CHROMÉE
13	BOÎTIER DU MOTEUR DU TOURNEBROCHE
14	COUPLEUR DE LA BROCHE
15	GOUPILLE DE MAINTIEN
16	BROCHE
17	LARDOIRES (2)
18	INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT
19	CORDON D'ALIMENTATION
20	SUPPORTS DE GRILLE CHAUFFE-PLAT (GRILLE NON REPRÉSENTÉE)

A. Le coupleur (14) assure le raccordement de la broche proprement dite (16) au moteur (13).
B. La goupille (15) sert à fixer la broche au moteur. Pour fixer la broche, aligner les trous à l'extrémité de la broche (16) avec ceux du coupleur (14).
C. Il est nécessaire de séparer la broche (16) du moteur pour pouvoir y mettre les produits à faire rôtir. Les lardoires (17) se mettent sur la broche après les produits à rôtir.
D. Traverser le produit à rôtir avec l'extrémité pointue de la broche (16), puis mettre une lardoire (17) de chaque côté du produit, les pointes vers celui-ci. Enfoncer les lardoires dans le produit à rôtir, et bloquer celles-ci (17) sur la broche (16) de manière que le produit soit centré au-dessus de la zone de cuisson. Serrer les molettes des lardoires (17) pour

immobiliser le produit sur la broche (16). Il est préférable de bloquer les lardoires (17) sur les méplats de la broche (16).

E. Avant de mettre sur le coupleur la broche portant le produit, éliminer les résidus de la pointe et des encoches de rotation de celle-ci (16) les résidus qui pourraient s'y trouver. Poser la broche chargée du produit à rôtir sur ses supports de rotation, et la tourner à la main pour s'assurer que le produit à rôtir ne touche ni les grilles de cuisson ni aucune autre partie de l'appareil.
F. Raccorder la broche (16) au coupleur (14) comme décrit au § B.
G. Brancher le cordon d'alimentation (19) du tournebroche sur une prise de courant 120 V 60 Hz à l'aide d'une rallonge avec mise à la terre agréée pour utilisation à l'extérieur.
H. Pour faire tourner le tournebroche, mettre son interrupteur (18) sur la position « Marche » (I).

5.6. Fonctionnement de la plaque à frire

La plaque à frire chromée (9) remplace une grille de cuisson (8). Pour utiliser la plaque à frire, il suffit de retirer une grille de cuisson et de la remplacer par la plaque à frire chromée (9).

ATTENTION :
Ne jamais retirer une pièce, quelle qu'elle soit, de l'appareil quand il est chaud; toujours laisser celui-ci revenir à la température ambiante. Le non-respect de cette consigne risque de causer une blessure grave, ou la mort.

ATTENTION DANGER :
Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans une grille de cuisson ou une plaque à frire en place. Le non-respect de cette consigne risque de causer une blessure grave, ou la mort.

6. OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Tournebroche — Longueur unique disponible : 75 cm (30 pouces). Doit impérativement être commandé en même temps qu'une option de couvercle.
- Plaque à frire chromé — Plaque à frire en acier poli épais, pour petit-déjeuner, cuisson sautée, etc.
- Ensemble pour cuisson à vapeur — Accepte des plats d'hôtel pour cuisson à la vapeur et pour maintien au chaud.
- Planche à découper — Cette planche à découper grande longueur sur mesure se place sur l'étagère de service.
- Couvercle(s) — Couvercle simple ou double; garde la chaleur pour cuisson à la broche et au grilloir.
- Pare-vent — Assure la bonne combustion du gaz par temps venteux.
- Grille chauffe-plate — Réglable et amovible, à la demande; doit être commandée avec un couvercle ou un pare-vent.
- Housse en vinyle — Housse durable, ajustée spécialement, protège contre les poussières et les intempéries.

7. GARANTIE

Les appareils MagiKitch'n sont étudiés pour fonctionner longtemps de manière satisfaisante quand ils sont installés et utilisés conformément à nos instructions. Cet appareil été essayé soigneusement, mais un défaut peut ne pas être perceptible immédiatement. Pour vous protéger, nous garantissons cet appareil, contre les éventuels défauts de pièce ou de main d'œuvre, pendant 1 an à compter de sa date d'expédition.

7.1. Non couverts par la garantie

Ne sont pas couverts par la garantie les accidents survenus à cet appareil, sa mauvaise utilisation, l'emploi de produits chimiques de nettoyage trop forts ou son usure naturelle.

7.2. Renseignements d'entretien importants

Les interventions d'entretien et (ou) de réparation sur cet appareil doivent être effectuées par un technicien d'entretien agréé. Communiquer avec le représentant de l'usine, ou directement avec l'usine, pour connaître le concessionnaire entretien et pièces agréé de votre secteur.

Les pièces défectueuses **doivent obligatoirement être retournées pour remplacement** dans le cadre de la présente garantie.

Lors d'un appel ou dans un courrier, veiller à indiquer le numéro de modèle et le numéro de modèle figurant sur la plaquette signalétique à l'avant de l'appareil. Inscrire le modèle, le numéro de série et la date d'installation dans le cadre au début du présent manuel, où ces indications seront disponibles en cas de besoin.

509 Route 3A
Bow, NH 03304 (É.-U. A.)
Téléphone : (603) 225-6684
Télécopie : (603) 225-8472
WWW.MAGIKITCHN.COM

L25-058 Rev. 0 (12/13)